LUBLIN SMAKÓW

PRZEWODNIK PO MIEJSCACH INSPIRACJI

LUBLIN 2017
700 LAT
MIASTA

MIEJSCE INSPIRACJI

LUBLIN SMAKÓW

PRZEWODNIK PO MIEJSCACH INSPIRACJI

LUBLIN 2017
700 LAT
MIASTA

Kuchnia prosto od człowieka

NA WIELOKULTUROWY SMAK LUBLINA NAKŁADA SIĘ MODNY W EUROPIE RUCH ORGANICZNY SMAK. PONIEWAŻ WYHODOWANE W REGIONIE WARZYWA I OWOCE POCHODZĄ Z EKOLOGICZNYCH UPRAW – NAJLEPSI KUCHARZE PRZYRZĄDZAJĄ W RESTAURACJACH LEKKIE DANIA O WEGETARIAŃSKIM CHARAKTERZE, ŁĄCZĄC JE ZE STAROPOLSKĄ TRADYCJĄ.

Coraz częściej w restauracjach, kwaterach agroturystycznych, pensjonatach i hotelach zgodnie sąsiadują pierogi, bliny, orientalne wędliny, szaszłyki, żydowskie ryby i polskie sery zagrodowe oraz fantazyjne sałatki, zawijasy z pietruszki i marchewki kryjące w sobie ser, orientalne chutneye i kresowe powidła, pikle z warzyw i owoców, słynne grzyby. Także podpiwki i domowe, niepasteryzowane piwa, organiczne wina produkowane w małych, rodzinnych winnicach oraz staropolskie nalewki wskrzeszone w Lublinie i rozsławione w całej Polsce przez turnieje organizowane przez Kresową Akademię Smaku.

Wojciech Modest Amaro, najwybitniejszy dziś szef kuchni w Polsce twierdzi, że nowoczesne gotowanie jest hołdem złożonym tradycji, zapomnianym potrawom oraz ludziom, którzy w swych domach pamięć o tradycyjnych smakach zachowali.
Na Lubelszczyznę przyjeżdża coraz więcej turystów z Polski i Europy. Chwalą obfitość lasów, rzeki i stawy pełne smacznych ryb, dary puszczy i lasów. I coraz chętniej zostają tu na weekend, wakacje lub budują letni dom. Oni już zachwycili się smakami Lublina.

ROZMOWA WALDEMARA SULISZA
Z KRZYSZTOFEM ŻUKIEM, PREZYDENTEM MIASTA LUBLIN

Smaki Inspiracji

Smak dzieciństwa?

To wszystko, co Lubelszczyznę rozsławia. Dla mnie przede wszystkim to, co związane z kaszą gryczaną – od pierogów gryczanych, po kasze w różnych postaciach. Wywodzę się z Zamojszczyzny, dlatego smaki tego regionu są mi szczególnie bliskie. Bardzo lubię także zupy, zwłaszcza te tradycyjne: krupnik, jarzynową czy pomidorową. Doskonale pamiętam smaki dzieciństwa. Moja Mama chętnie sięgała po tradycyjne receptury, przekazywane z pokolenia na pokolenie, co w połączeniu ze świeżymi sezonowymi warzywami prosto z ogródka dawało niesamowity efekt.

A dziś?

Uwielbiam ryby pod każdą postacią, ale nigdy nie mogłem się przekonać do dziczyzny. Choć mąż mojej siostry przygotowuje ją znakomicie. Jest kucharzem amatorem, chemikiem z wykształcenia i te dwa czynniki sprawiają, że posiłki w jego wykonaniu są zawsze kulinarnym mistrzostwem.

Dlaczego sezonowe i lokalne produkty w restauracji są ważne i inspirujące?

Wynika to zapewne z naszego dążenia do zdrowego stylu życia oraz odszukiwania smaków dzieciństwa. Dziś w produktach

spożywczych jest bardzo dużo chemii, stąd ten powrót do uprawy własnych warzyw i owoców, choćby na małym skrawku ziemi czy nawet na balkonie. Coraz chętniej kupujemy także produkty ekologiczne bezpośrednio od rolników. Kilkanaście lat temu, na Żuławach, poznałem małżeństwo Holendrów, które rozpoczęło hodowlę krów i produkcję doskonałych, domowych serów. Wówczas wydawało się to czymś niezwykłym, a tymczasem dziś na Lubelszczyźnie mamy wiele domowych serowarni, które oferują znakomite produkty mające swoich stałych klientów.

Stół, przy którym siadamy w restauracji, przestaje być tylko stołem do konsumpcji, zaczyna być stołem, przy którym spotykamy się z szefem kuchni. Jedzenie jest spotkaniem, wymianą dobrej energii?

Na przestrzeni ostatnich kilkunastu lat w życiu kulinarnym Lublina obserwujemy istotną zmianę. Jak w krajach śródziemnomorskich zaczynamy celebrować jedzenie i spotkanie przy stole z rodziną i przyjaciółmi. Lubelscy restauratorzy idą o krok dalej, czerpiąc z 700 lat kulinarnych tradycji wielu kultur, które przez ten czas budowały nasze miasto: kuchni żydowskiej, ukraińskiej, rosyjskiej czy ormiańskiej. Doskonale odwołuje się do tego Europejski Festiwal Smaku, którego tegoroczna edycja dedykowana jest kuchni, sztuce i kulturze Armenii, poprzednia Gruzji, a jeszcze wcześniejsza Krajów Bałkańskich. To pokazuje, jak blisko nam jest z Lublina do tamtych kultur i jak są one fascynujące. Czas tego festiwalu zachęca, byśmy zwolnili, usiedli przy stole z rodziną i przyjaciółmi, posłuchali koncertów, odwiedzili wystawy.

Smak Lublina...

To smak wyjątkowy, inspirujący, dla każdego w inny sposób. Lublin jest miastem Wschodu, którego wielokulturowość jest na wyciągnięcie ręki. Te 7 wieków, podczas różnych tradycji i kultur zbudowało wyjątkowy klimat Lublina i regionu bardzo osadzonego w obyczajowości.

W tym co trwałe?

Tak. Dla jednych to będzie tradycja i obyczaj, które fascynują i inspirują, dla innych wiara, a jeszcze dla innych poczucie tzw. prawdziwości życia. Te cechy Lublina sprawiają, że coraz więcej ludzi chce tu zamieszkać, pracować i zaznać szczęścia, budować to, co trwałe.

Lublin Smaków

LUBLIN JEST STOLICĄ REGIONU, W KTÓRYM JAK W TYGLU MIESZAJĄ SIĘ SMAKI POLSKI, EUROPY, A NAWET ORIENTU.

Nie ma drugiego takiego regionu jak Lubelszczyzna, gdzie w jednej miejscowości można spróbować potraw ukraińskich, żydowskich czy polskich gotowanych na co dzień w domach. To tutaj można rozsmakować się potrawach tatarskich, a nawet ormiańskich, tu smakowaniu kuchni towarzyszy smakowanie przyrody, poznawanie niezwykłych zabytków i ludzi, którzy z sercem częstują pirogiem, czeburiekami czy basturmą. Ludzi, którzy są dumni ze swoich narodowych i kulinarnych tradycji.

EUROPEJSKIE KORZENIE

W XVI i XVII w. polska kuchnia była wzorem dla Europy. Zagraniczni goście chwalili mistrzostwo polskich kuchmistrzów w przyrządzaniu ryb, wykorzystaniu owoców i przypraw. Korzenie polskiej kuchni sięgały europejskiej kuchni średniowiecznej. I choć w XIX w. staropolska kuchnia straciła swój oryginalny, narodowy charakter, to pamięć o niej przetrwała na Podlasiu oraz w Lublinie, a niektóre potrawy można odnaleźć na szlaku Jana III Sobieskiego, polskiego króla znanego z odsieczy wiedeńskiej, który mieszkał w podlubelskich Pilaszkowicach, miał pałac w Lublinie, w klasztorze przy kościele pobernardyńskim mieszkali jego synowie.

JARMARKI LUBELSKIE I WIELOKULTUROWA KUCHNIA

Dziś Lublin jest miastem, w którym narodowa, kulturowa i kulinarna ciągłość Rzeczpospolitej nie została przerwana. Zawdzięcza to słynnym jarmarkom, organizowanym w XV i XVI w. W Lublinie krzyżowały się wówczas szlaki handlowe biegnące z Węgier na Litwę, z zachodniej Europy na Ruś i z portów hanzeatyckich do Turcji.

Kupcy, którzy z najodleglejszych zakątków świata przywozili tu zboże, mięso, wina i przyprawy korzenne, odciskali swoją tradycję kulinarną w polskiej kuchni. To wtedy w Lublinie zaczęła rozkwitać kuchnia grecka, ormiańska, wołoska, węgierska i ruska.

W XVII i XVIII w. kuchmistrze zatrudnieni na dworze polskich królów nauczyli się twórczo wykorzystywać orientalne przyprawy, zamorskie owoce i bakalie. Na ucztach wydawanych w Lublinie na zamku podawano dziczyznę i ryby. W licznych pałacach potrawy doprawiane na sposób ruski, ormiański, grecki. Z czasem polska kuchnia szlachecka o europejskim charakterze zaczęła mieszać się z kuchnią żydowską, protestancką i prawosławną. Dziś tamten tygiel jest najważniejszym czynnikiem decydującym o smaku Lublina i regionu.

STOLICA SMAKÓW

Świadectwem wielokulturowej kuchni jest kilkadziesiąt oryginalnych potraw, które do dziś przyrządza się według receptur sięgających staropolskich korzeni.

Jeżeli symbolem polskiej kuchni w Europie są pierogi, to w Lublinie i regionie można skosztować piroga biłgorajskiego, tatarskich czeburieków, kołdunów i pieremiaczy oraz poleskich pirohów z duszoj.

Kulinarnym przebojem są potrawy ormiańskie: szaszłyki, dolma (orientalne gołąbki), wspaniałe sery wędzone i basturmą – suszona wołowina, której smak dorównuje szynce parmeńskiej.

W Lublinie do dziś wypieka się żydowskie cebularze, podaje słynną rybę po żydowsku (gefilte fisch), która jest często podstawowym posiłkiem podczas chrześcijańskiej Wigilii. Czy może być piękniejszy symbol wielokulturowego pojednania. W Piaskach można zjeść czulent, ulubioną potrawę Sztukmistrza z Lublina, bohatera książki Singera o tym samym tytule.

SMAK INSPIRACJI

Wyruszamy w naszą podróż po restauracjach i hotelach sygnowanych Miejscem Inspiracji z rogatek warszawskich, by udając się Krakowskim Przedmieściem, nieistniejącą ulicą Szeroką (dziś Plac Zamkowy), Lubartowską do Hotelu Ilan, mieszczącego się w danej Jesziwie, dzięki której Lublin nazywany był Jerozolimą Wschodu.

Niech to będzie piękna podróż.

Tu w Lublinie te źródła smaku widać wyraźniej. Mikołaj Rej, który gospodarował w Siennicy, sprowadził wołoskich pasterzy, żeby wytwarzali bunc. Szymon Szymonowic, który mieszkał w Czernięcinie, żył i jadł sielsko, w wiejskiej prostocie upatrując sedna smaku. Na czym polega sedno?

Jacek Szklarek, *szef Slow Food Polska:*
No właśnie. Mówiąc dziś o modnym slow foodzie, szastając na prawo i lewo slow lifem i spowolnieniem, zapominamy, że w Polsce to nie jest nic nowego. Na Białostocczyźnie, tu na Lubelszczyźnie czy Podkarpaciu żyje się wolniej. Tu naturalnie po warzywa sięga się do swojego ogródka, po jajka idzie się do sąsiadki, po sery do drugiej. Żyje sloowfoodowo, czyli naturalnie, bo tak tu się żyło. Zwyczajnie. Jakość naszego życia rodzi się w codzienności. W szarym dniu, który może być szary, ale nie musi. Chasydzi mówili: Jeśli z kimś rozmawiasz, to rozmawiaj. Jeżeli coś jesz, to jedz. Staraj się skupić na tym, co jest teraz, bo czas ucieka. Jeśli będziesz żył chwilą obecną i coś z niej weźmiesz dla siebie, wtedy faktycznie poczujesz smak życia.

Najważniejszy jest
początek dnia...

Cafe Mari

ŚNIADANIE PO LUBELSKU

Najlepsze miejsce na śniadanie w mieście i początek podróżny po Lublinie smaków. Właściciele nie ukrywają, że najważniejszy jest początek dnia. Tu i teraz. Kiedy można napić się pysznej kawy (znakomity ekspres) i zjeść śniadanie po lubelsku. Na przykład fantastyczną jajecznicę z jajek od kur zielononóżek ze świeżymi kurkami z Roztocza i ziołami z ogródka.

Zjecie tu smaczny obiad oparty na lokalnych, sezonowych produktach i wyborny deser. Nowoczesne, industrialne wnętrze harmonijne koresponduje z pobliskim Centrum Spotkania Kultur. Zresztą, jedzą tu śniadania artyści związani z CSK.

W moim prywatnym rankingu nowe miejsce na kulinarnej mapie Lublina szybko wskoczyło do pierwszej piątki Top. Dlaczego? Cafe Mari wyraźnie nakłania gości do zwrócenia się ku produktom regionalnym i sezonowym, które twórczo wykorzystuje w kuchni.

Karol Wojtyła

Zanim został papieżem, był profesorem Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego. W klasztorze sióstr Urszulanek (za kościołem powizytkowskim) zachował się pokój Wojtyły, a nawet jego kapcie).

Przyszły papież cenił prostą kuchnię. Przepadał za piernikiem. Wypiekała go w Lublinie dla Karola Wojtyły Maria Wal, naczelna kucharka kuchni rektoratu Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego. Wojtyła zabierał piernik w podróż. Być może wolał go od kremówek z Wadowic. Z czasem piernik zaczęto wypiekać na plebaniach podlubelskich kościołów. A wracając do Lublina smaków, Karol Wojtyła po skończonych zajęciach i obiedzie w stołówce (ulubione danie: kasza gryczana ze słoniną i kwaśnym mlekiem) wyruszał Krakowskim Przedmieściem w kierunku katedry, by pomodlić się przez Krzyżem Trybunalskim.

Papieski piernik

Składniki:

10 jaj / 35 dag cukru / 10 dag masła / 2 łyżki oliwy / 2 łyżki karmelu / 1 kg mąki / 0,5 litra wiejskiej śmietany / 0,5 kg gryczanego miodu / 2,5 dag sody / przyprawa do piernika

Wykonanie:

Zagotować miód z masłem i oliwą. Potem przez 20 minut ucierać żółtka z cukrem. Przestudzony miód wlać cienkim strumieniem do żółtek i dodać śmietanę. Do przesianej mąki wsypać sodę, dodać ubitą pianę, wyrobić ciasto, dodać 2 łyżki karmelu i przyprawę do piernika. Wyrobić ciasto, wyłożyć na blachę. Piec 1 godzinę w temperaturze 150 stopni C.

Doświadczenie
współnego bycia w Lublinie

Kardamon

NAJLEPSZE MIEJSCE NA BIZNESOWY OBIAD

Jedna z najlepiej prowadzonych restauracji Lublina. Z perfekcyjną obsługą kelnerską, która mówi w kilku językach. Nienaganne wnętrze, setki fotografii znakomitych gości, którzy odwiedzili Kardamon. Lista sławnych aktorów czy muzyków jest długa. Musi być jakiś magnes.

Jest. Dobra kuchnia. Tu zjecie świeże mule i ostrygi, najlepszy żur z prawdziwkami w mieście, gicz cielęcą, podawaną we własnym sosie z psiochą lubelską i warzywami korzennymi (hit regionalnej zakładki w menu), pierwszorzędny filet z sandacza (kiedyś ulubione danie Hanki Ordonówny) i kapitalne brownie z lodami bazyliowymi.

Kuchnia jest bardzo ważna, ale najważniejsze jest spotkanie, doświadczenie wspólnego bycia w Lublinie, poznawania się, relacji i zaufania. Taka idea towarzyszy spotkaniom biznesowym, które są tu owocne. I ze smakiem.

Ordonka

Hanka Ordonówna, bożyszcze przedwojennych teatrzyków. W Lublinie debiutowała. Jej nazwisko pojawia się na afiszach teatrzyków „Czarny kot" i „Wesoły ul". Teatrzyki mieściły się także na Krakowskim Przedmieściu, w pobliżu Kardamonu. Mężczyźni kochali się w Ordonce na zabój. Wśród szukających z nią flirtu był pewien generał, który co wieczór zasiadał w pierwszym rzędzie lubelskiego kabaretu, słał bukiety i miłosne listy. Jej romans z Osterwą zakończył się skandalem.

Ordonka bywała w lubelskich kawiarniach. Chodziła na ciastka do Chmielewskiego i Semadeniego. Była zapraszana na kolacje po występach w kabarecie. Lubiła ryby i dobre wino. Może dlatego, jak pisze Józef Łobodowski, że była tylko biedną dziewczyną z żydowskiej rodziny.

Hanka Ordonówna, piosenkarka, tancerka i aktorka być może urodziła się w Lublinie. Z naszym miastem łączyły ją tajemnicze związki. Miłosne i kulinarne.

Lemieszka

Składniki:

1 kg ziemniaków / 1,5 szklanki mąki / 20 dag słoniny lub boczku / 2 średnie cebule

Wykonanie:

Ziemniaki gotujemy do miękkości w osolonej wodzie. Pod koniec wsypujemy mąkę i gotujemy pod przykryciem 3 minuty. Następnie ugniatamy, ciągle mieszając, żeby się nie przypaliło. Gdy masa będzie gotowa, nabieramy łyżką stołową formując kotleciki. Nakładamy na talerz i polewamy smażoną słoninką.

LUBLIN

Apartamenty Browar Perła
i Perłowa Pijalnia Piwa

TO NIE POSIŁEK, ALE RÓWNIEŻ WSPOMNIENIE

Miejsce z legendą. Browar w starym klasztorze, niezwykłe podziemia, którymi udacie się w niezwykłą podróż i jeden z najlepszych plenerów na duże koncerty.

Siedem nowoczesnych apartamentów w zabytkowych budynkach dawnego browaru Vetterów, położonych blisko Starego Miasta – to najlepsze miejsce na weekendowy wypad do Lublina. W pobliżu dawny pałac Sobieskich, kościół pobernardyński z dawnym ogrodem, gdzie wedle legendy Jadwiga spacerowała z Jagiełłą – na dole Perłowa Pijalnia Piwa.

To z jednej strony perła nowoczesnego designu (prestiżowe nagrody za wnętrze), z drugiej limitowane edycje piw i świetna kuchnia, sygnowana rekomendacją Slow Food. A to zobowiązuje.

Zjecie tu kapitalnego hot doga z kiełbaską wieprzową z rasy puławskiej, deskę wędlin własnej produkcji i popisowego jesiotra z Gospodarstwa Rybackiego Pstrąg Pustelnia. Na deser obłędna babka cytrynowa.

Doskonała kuchnia zgodna z rytmem natury, ziemi i pracy rąk. Brawo.

Dziewczyna o perłowych włosach

To tu w 2014 r., na szóstej edycji Europejskiego Festiwalu Smaku wystąpiła legendarna grupa Omega. 23 tysiące ludzi z zapartym tchem słuchało *Dziewczyny o perłowych włosach*, top przeboju wszechczasów.

Kultowy zespół obowiązkowo pojawił się w Perłowej Pijalni Piwa, kosztując świeżej, lokalnej i sezonowej kuchni i delektując się ciemnym piwem z torfowym aromatem.

Zwiedził także podziemia browaru, odbywając podróż do krainy etykiety. Etykiety, która zobowiązuje. W dawnym browarze Vetterów produkowano wyśmienite wódki i nalewki, a nawet jeden z najsłynniejszych koniaków w Europie.

Faramuszka z piwa

Składniki:

1 litr jasnego, lekkiego piwa / 12 dag miękiszu z jasnego chleba żytniego / łyżka świeżego masła / pół łyżeczki mielonego kminku / 8 dag cukru / szczypta soli

Wykonanie:

Do emaliowanego garnka wlewamy piwo, zagotowujemy z chlebem, dodając masło i przyprawy. Po zagotowaniu zupę przecieramy przez sito, wlewamy do glinianego dzbanka, dodajemy pół litra wrzątku i podajemy w glinianych naczyniach. Można dodać białego sera pokrojonego w kostkę.

W jednej z najstarszych polskich pieśni ludowych zapisano:

Żebyś ty chmielu na tyczki nie lazł,
nie robiłbyś ty z dzieweczek niewiast.

Nic dziwnego, że pożywne polewki z piwa, jedzone na śniadanie robiły furorę. Z takich śniadaniowych przysmaków narodziła się najstarsza zupa na Lubelszczyźnie, zwana gramatką albo faramuszką. Sławił ją w Lublinie Szymon Szymonowic. I Mikołaj Rej.

Sercem izraelskiego świętowania jest dom,
a w nim ważna rola odgrywa kuchnia

Mandragora

WIĘCEJ NIŻ RESTAURACJA

Jedna z najbardziej obleganych restauracji na Starym Mieście z pięknym wnętrzem, ogródkiem i koncertami muzyki żydowskiej. Sercem żydowskiego świętowania jest dom, a w nim ważną rolę odgrywa kuchnia. Z wielką, bogatą symboliką potraw.

Rano kupicie tu świeżo wypieczone cebularze i chałki. W karcie najlepsze pierogi ruskie mocno podrasowane czosnkiem. I genialna wątróbka na miodzie i winie, smażona i duszona z grzybami. To specjalność restauracji. Wśród zup króluje żydowski kapuśniak z migdałami i rodzynkami, w daniach głównych purimowa kaczka.

Koniecznie należy spróbować dań z menu na szabat. Gęś szabasowa z tłuszczykiem i chałką to ważny przystanek w kulinarnej podróży po Lublinie smaków.

Józef Łobodowski

Był bokserem, awanturnikiem i poetą. Józef Łobodowski, znany jako Ataman Łobodi, to po Czechowiczu najoryginalniejszy poeta lubelskiej awangardy. Barwny buntownik, bokser i zawadiaka zasłynął z licznych awantur, ostrych sądów i polemik. Zakochany w Ukrainie wielbił ją w swoich tekstach. Związany z Lublinem barwnie go opisał. To on stwierdził, że Ordonka była żydowską dziewczynką z Lublina. Mieszkał w Hiszpanii, pracował w radiu Madryt, był miłośnikiem corridy i romansów hiszpańskich.

Wielbiciel kina tak pisał o Teatrze Pana Makowskiego: „Stary, osiemnastowieczny teatr, przerobiony na kino przy ulicy Archidiakońskiej, był niemal wyłącznie domeną publiczności żydowskiej. Ale i polscy studenci tam zaglądali, nie tylko dla filmów, co w nadziei, że uda się przygruchać jakąś przystojną Izraelitkę".

Cebularze przedmiejskie

Składniki na ciasto:

1,5 szklanki wody / 5 dag drożdży / 3 do 4 szklanek mąki (w zależności od tego ile się wgniecie) / szczypta soli / 0,5 szklanki oleju / szczypta cukru

Na nadzienie:

3-4 cebule / 0,25 szklanki maku / 2 łyżki oleju / sól / jajko do posmarowania

Wykonanie:

Drożdże z odrobiną cukru wymieszać w 0,25 szklanki wody, poczekać aż „ruszą". Rozczyn wlać do mąki, dodać sól, cukier, olej i wyrabiać, aż ciasto będzie odstawało od ręki. Tak wyrobione ciasto odstawić do wyrośnięcia. Ciasto na cebularze musi być elastyczne.

Cebule na nadzienie posiekać w średniej wielkości kostkę, posypać solą. Lekko odcisnąć, dodać mak i olej. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na grubość około 0,5 cm i wycinać spore krążki, np. od talerzyka. Na środku placka zrobić wgłębienie, posmarować rozmąconym jajkiem i posypać cebulą z makiem. Piec na złoty kolor.

Receptura Marii Boguckiej z Przedmieścia koło Turobina, nazywanego przed wojną „Cebularze".

Prawdziwa kuchnia
prosto od człowieka

Pub Dom Złotnika

TEATR OD KUCHNI

Jedno z najbardziej niebanalnych miejsc na mapie Lublina smaków. Sygnowane legendą o pięknej złotniczance, talentem reżysera Łukasza Witta Michałowskiego i podwórkiem jak z przedwojennego teatrzyku. Miejsce, w którym w magiczny sposób opowiada się historię wielokulturowego Lublina. Spektakle, koncerty, wernisaże, improwizacje.

W oszczędnej karcie znajdziecie autorskie zupy, poetyckie kanapki, zagrodowe sery i desery złotniczanki, regionalne piwa i wina. Jest slow food, spowolnienie i smakowanie życia.

Wizyta w Domu Złotnika jest spotkaniem. Właściciele karmią gości jedzeniem opartym na świeżych, lokalnych produktach. To prawdziwa kuchnia prosto od człowieka, gdzie karmi się każdego tak, jakby karmiło się bliskich. Szacunek.

Gość, który przychodzi do pubu Dom Złotnika – przychodzi jak do domu, nie jak do restauracji w galerii handlowej, pragnąc poznać ludzi, którzy za tym miejscem stoją. Załoga pubu jest ciekawa ludzi, którzy tu przychodzą. Brawo.

Madonna z gruszką

W pobliskiej bazylice św. Stanisława znajduje się najbardziej „kulinarny" obraz Madonny. – nazywany Matką Bożą z gruszką, niektórzy chcą, aby to był owoc granatu. *Pomyślałem, że ta gruszka w dłoni Maryi, to słodycz wiary, której obyśmy my wszyscy, którzy tu przychodzimy, jak najczęściej doświadczali. Wiara jako słodycz. Tak jak gruszka jest słodka, bo jabłka są cierpkie czasami. Wiara dziecięca, odziedziczona, wiara zaprzeczona, wiara odzyskana i wiara postanowiona* – pisze na portalu jemlublin.pl – o. Tomasz Dostatni. – *Ale, gdy tak staliśmy pod tym obrazem, przypomniał mi się jeszcze inny wiersz, jakże mi bliski, do którego czasami wracam w swojej osobistej modlitwie:*

Granat to barwa kwiatów, które z żyta wyglądają
Niebo jaśnieje codziennie błękitem
Jaki to odcień
W którym nad ranem
Do mnie przychodzisz
Niebieskooka Pani Aniołów
Ze snu budząca leniuchów
Pozwól dłużej pospać

Dominikańskie pierogi św. Jacka

Składniki:

Ciasto na pierogi

Na nadzienie:

50 dag kaszy gryczanej / 1,5 kg ziemniaków / 2 duże cebule / sól, pieprz

Wykonanie:

Kaszę uparować i wystudzić. Ziemniaki obrać i ugotować. Oba składniki połączyć i dokładnie wymieszać. Dodać świeżą cebulę, doprawić do smaku. Ciasto cienko rozwałkować. Wycinać krążki szklanką. Nakładać nadzienie i formować pierogi. Gotować w osolonej wodzie do wypłynięcia. Podsmażyć na złoto.

1 ZAMEK LUBELSKI

2 BRAMA GRODZKA

3 TRYBUNAŁ KORONNY (STARY RATUSZ)

4 BRAMA KRAKOWSKA

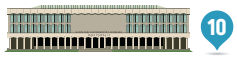
5 ARCHIKATEDRA LUBELSKA

6 WIEŻA TRYNITARSKA

7 BAZYLIKA OO. DOMINIKANÓW PW. SW. STANISŁAWA BISKUPA I MĘCZENNIKA SANKTUARIUM RELIKWII DRZEWA KRZYŻA ŚWIĘTEGO

8 TEATR IM. JULIUSZA OSTERWY

9 CENTRUM KULTURY



10 KATOLICKI UNIWERSYTET LUBELSKI JANA PAWŁA II

11 UNIWERSYTET MEDYCZNY

12 CENTRUM SPOTKANIA KULTUR

LEGENDA:

SZPITAL

POSTERUNEK POLICJI

PARKING

DWORZEC PKS

DWORZEC BUS

HOT - SPOT

LUBELSKI OŚRODEK INFORMACJI TURYSTYCZNEJ I KULTURALNEJ

STACJE ROWERU MIEJSKIEGO

STACJE ROWERKÓW DLA DZIECI

DROGI ROWEROWE

OGRÓD SASKI

ŚRÓDMIEŚCIE

KRAKOWSKIE PRZEDMIEŚCIE

ALEJE RACŁAWICKIE

PÓŁNOCNA

Czechówka

CZECHOWSKA

LUBOMELSKA

STANISŁAWA LESZCZYŃSKIEGO

BOCZNA LUBOMELSKIEJ

GAWARECKICH

CHMIELNA

SPOKOJNA

OGRODOWA

DOLNA 3 MAJA

CICHA

JERZEGO DE TRAMECOURTA

JANA KARSKIEGO

CZYSTA

I ARMII WOJSKA POLSKIEGO

WIENIAWSKA

BIECZYŃSKIEGO

JASNA

EWANGELICKA

Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II

Uniwersytet Medyczny

IDZIEGO RADZISZEWSKIEGO

Centrum Spotkania Kultur

ŻWIRKI I WIGURY

LIPOWA

HIPOTECZNA

FRYDERYKA CHOPINA

KARŁOWICZA

KOŁŁĄTAJA

Centrum Kultury w Lublinie

Filharmonia im. H. Wieniawskiego w Lublinie

UNIWERSYTECKA

MARII CURIE-SKŁODOWSKIEJ

OKOPOWA

JANA HEMPLA

SOLNA

ORLA

OBROŃCÓW POKOJU

HENRYKA RABIEGO

BIAŁA

OFIAR KATYNIA

Cmentarze przy ul. Lipowej

TADEUSZA SZELIGOWSKIEGO

PRZY STAWIE

1. Cafe MARI
2. KARDAMON RESTAURACJA
3. APARTAMENTY BROWAR PERŁA PERŁOWA PIJALNIA PIWA
4. RESTAURACJA „MANDRAGORA”
5. PUB „DOM ZŁOTNIKA”
6. IRISH PUB U SZEWCA
7. PUB u FOTOGRAFA
8. KAWIARNIA & KSIĘGARNIA „MIĘDZY SŁOWAMI”
9. HOTEL ALTER *****
10. RESTAURACJA HADES SZEROKA
11. HOTEL ILAN****

ŻYDOWSKA RESTAURACJA

Zacząć pracowity tydzień
od szewskiego poniedziałku...

Pub u Szewca

PALEC BISKUPA I SZEWSKIE PONIEDZIAŁKI

Król pubów w Lublinie. Świetny wystrój nawiązujący do szewskiego zakładu, który wcześniej działał pod tym adresem. Najlepsze miejsce do słuchania koncertów na placu Po Farze. Nowe, obszerne patio.

Piotr Bikont, reżyser i smakosz, ma tu swój stolik i swe ukochane piwo z kija. To Bishop's Finger pochodzące z browaru, który uzurpuje sobie tytuł najstarszego na ziemi angielskiej. O genezie nazwy („Palec biskupa") poczytacie na kontrze butelki – chodzi o drogowskaz w kształcie ręki duchownego, który wskazywał pielgrzymom drogę do Canterbury.

Jedzenie? Burgery, steki, przysmaki z grilla na patio, pizza szkocka – w najwyższym barowym wykonaniu. Wszak nie o jedzenie tu chodzi – ale o smakowanie najsłynniejszych piw europejskich – z kija. Najlepiej zacząć pracowity tydzień od szewskiego poniedziałku – dalej będzie z górki.

Julia Hartwig

Pierwsza dama polskiej poezji, siostra fotografa Edwarda Hartwiga. Zakochana w Lublinie. *Minęło tyle lat, a ja wciąż wdycham mocny zapach mielonej kawy, dolatujący z eleganckich sklepów kolonialnych w pobliżu kościoła Kapucynów, czuję na języku niezapomniany smak czekoladowych ciastek od Semadeniego* – mówiła w relacji dla Teatru NN.

- **Co w życiu jest najważniejsze?**
- *Miłość kładę na pierwszym miejscu.*
- **Na czym ona polega?**
- *Polega na umiejętności wyrzeczenia się swoich spraw na rzecz drugiego człowieka. I na tym, że jest to uczucie bezinteresowne. Nic nie dostajemy w zamian, ale kochamy, przechowujemy to uczucie jak drogocenny skarb. Nawet, jak odchodzimy, to dalej kochamy i to jest największa siła naszego życia.*

Kapusta z grzybami do korony

Składniki:

1 kg kapusty kiszonej / 1 opakowanie suszonych prawdziwków / 1 cebula / 2 czubate łyżki powideł śliwkowych / sól, pieprz, miód na smak, olej

Wykonanie:

Namoczone na noc grzyby posiekać i ugotować w wodzie, której się moczyły. Ostudzić, pokroić w paski, wody spod grzybków nie wylewać. Opłukaną kapustę ugotować, odcisnąć, dodać grzybki, zeszkloną cebulkę, doprawić solą, pieprzem i miodem, podlać wodą z grzybów i zapiec w piekarniku. Wyjąć żeberka z rękawa. Ułożyć w kształcie korony. Do środka nałożyć farsz.

(Autorski przepis Reginy Wróbel z Osmolic)

Niewidzialny kościół

KTO PRZYJDZIE NA TO MIEJSCE, UJRZEĆ MOŻE WZRUSZAJĄCY ZARYS KOŚCIOŁA, KTÓREGO NIE MA. JEŚLI UMIE WYOBRAŹNIĄ WIDZIEĆ, Z POWIETRZA WYPROWADZI SOBIE NA TYCH FUNDAMENTACH MURY NAWY, WIEŻY I KAPLIC – NAPISAŁ W 1936 R. JÓZEF CZECHOWICZ. SPRÓBUJMY ZAMKNĄĆ OCZY I POD POWIEKAMI ODNALEŹĆ NIEWIDZIALNY KOŚCIÓŁ. COFNIJMY SIĘ NAJPIERW DO ROKU 1727.

9 maja, podczas odbywającego się trybunału, jego pracę przerwał krzykiem woźny Hadrowicz: *„Jezus na krzyżu łzy rzęsiste roni"*. Zerwał się ks. Byszewski, pobiegł do krzyża, wrócił na salę i zawołał: *„Mości panowie, krucyfiks płacze!"* Cały trybunał ruszył do oglądania, a ks. Kamecki, wszedł po drabinie, by z bliska przyjrzeć się Chrystusowi i łzy otrzeć. Zdjęto krucyfiks i okazało się, że wyobrażenie Zbawiciela całe było okryte kurzem i suche. Z wyjątkiem prawego oka i miejsc na ciele skropionych łzami.

Lublin zadrżał od plotek. Świtem, ks. Chlebowski z ks. Czabajskim obwinęli w chusty krucyfiks i przenieśli go do kolegiaty św. Michała. Umieszczono go w ołtarzu Pana Jezusa Miłosiernego i odprawiono uroczystą mszę. Lublin zaczął garnąć się do cudownego wizerunku Zbawiciela, który znalazł sobie miejsce w świątyni, co przez pół tysiąca lat górowała nad miastem. To tu lublinianie odbierali w najważniejszych chwilach namaszczenie religijne i łaskę Bożą. Tu stawiali kaplice i ołtarze. Zawieszali wota przy cudownych obrazach. Jak pisał ks. Jan Ambroży Wadowski, tu *„kopali sobie groby na wieczny spoczynek"*.

Uchylmy wielkich, malowanych drzwi i wejdźmy do środka. Kiedy okno nawyknie do półmroku, przed Wami ukaże się widok, jakiego nie znajdziecie w żadnym z istniejących kościołów.

W oczy rzuca się posadzka. Po bokach z cegły i kamienia murowana. Środkiem, aż do wielkiego ołtarza, wytyczono drogę. Co to za budowniczy, co w kamień wpasował szlak, uczyniony z białego i czarnego marmuru? Idziemy w półmroku, by na środku marmurowej drogi natchnąć się na kamień biały, a na nim herb Płomieńczyk w cyrkule i tablicę mosiężną. To nagrobna płyta. Idziemy dalej. Nasze stopy przecierają zatarte litery. Z szeregu płyt układa się ścieżka ludzkich żywotów, wytyczona przez Panią Śmierć.

Wprawne oko dostrzeże w bocznych kaplicach drzwi drewniane. Prowadzą do grobów, dookoła kościoła pod ziemią murowanych. Ale w głównej nawie zejścia do grobów nie będzie. Bo nie zbudowano tu sklepionych krypt na trumny. Więc kto chciał leżeć na środku świątyni albo bliżej głównego ołtarza wyjmował z posadzki kamień, kopał dołek, by w tą śmiertelną pustkę rodzina złożyła doczesne szczątki. Od wierzchu kładziono marmurową płytę ze skromnym napisem. Czas płynął, a ścieżka z grobowych płytek wydłużała się, by zająć na przestrzał cały kościół. Ale idźmy dalej.

W prezbiterium wznosi się wielki ołtarz, bogato złocony. Uderza ogromna ilość obrazów i świętych postaci. Najpierw Narodzenie Pańskie, potem Niepokalane Poczęcie, Nawiedzenie i Wniebowzięcie Najświętszej Marii Panny. Dwa wizerunki św. Michała. No i ten najważniejszy, na którym Święty Michał zjawia się Leszkowi Czarnemu. Tuż obok ołtarza stoją dwie urny wielkie z rzeźbami posrebrzane, w których znajdują się cudowne relikwie.

Idźmy do bocznych kaplic. Do tej, poświęconej cierpieniu w Ogrójcu, nazwanej Ogrodem Chrystusa. I do tej, gdzie wisi cudowny krzyż trybunalski.

Wystarczy uklęknąć. Zamknąć oczy. Spod powiek wynurzy się tłum alumnów, kanoników i mieszczan, którzy prowadzą Chrystusa w cierniowej koronie. Chrystus dźwiga ciężki krzyż. Do uszu wdziera się stukot kołatek, w oczy gryzie kadzidlany dym.

Wszystko się zgadza. To tu, w świętomichalskim kościele narodził się w Lublinie teatr. Tu odbywały się liturgiczne dramatyzacje, a potem misteria. Tu przez wieki odgrywano w Wielkim Tygodniu Tragedię Męki Pańskiej.

4 marca 1846 r. magistrat miejski zawarł umowę z Janem Woźniakowskim, majstrem ciesielskim, nakazując mu rozebrać mury kościoła i uprzątnąć gruzy z placu. Skazali dumny kościół na śmierć.

Wieża była ogromna, plac mały, rozbiórka szła powoli. Jak twierdzili naoczni świadkowie, mury Świętego Michała były tak mocne i zdrowe, że musiano używać prochu do ich rozsadzenia.

Ołtarze i sprzęty poszły najpierw na przechowanie do obszernych korytarzy klasztoru Dominikanów. Stamtąd rozdano je do podlubelskich kościołów. Jak podaje ks. Wadowski, ołtarz wielki św. Michała poszedł do kościoła w Nabrożu. Inne od kościołów w Łuszczowie, Piaskach, Bychawce.

Po kilku latach rozbiórki z dumnego kościoła została kupa gruzu.

W latach 1936-38 fundamenty kościoła rozkopano. Świadkiem był Józef Czechowicz. Zapisał swój żal nad niewidzialnym kościołem. Mówił, że gdy stanąć na pustym placu Po Farze nocą, gwiazdy przeświecają przez gotyckie żebra kościoła z powietrza. Prof. Władysław Panas, badacz mistycznych dziejów archanielskiej świątyni twierdził, że gdy stanąć obok budynku starej Mansjonarii i spojrzeć w smutną twarz Chrystusa na ceglanym murze, to nawet w bezwietrzny dzień da się słyszeć delikatny, specyficzny szum anielskich skrzydeł.

Kultowe miejsce dla zwolenników
kraftu, bugerów i fotografii analogowej

Pub u Fotografa

PRODUKT WZORCOWY

Wzorcowa pijalnia piwa kratowego sygnowana Browarem Zakładowym z Poniatowej. Na fali piwnej rewolucji, która od kilku lat przetacza się przez Polskę, na Lubelszczyźnie powstał drugi browar rzemieślniczy. W Poniatowej powstają piwa nowofalowe, określane również jako rzemieślnicze czy kraftowe.

W wielu przypadkach to trunki z użyciem amerykańskich chmieli, które nadają charakterystyczny aromat i smak, znacznie różniące się od typowych koncernowych produkcji. Rzemieślnicy nie idą na kompromisy. Używają dobrych surowców, a piwo leżakuje odpowiednio długo, nim trafi na rynek. Piwa pachną np. cytrusami, owocami tropikalnymi, smakują kawą czy wędzonką w zależności od użytych chmieli i słodów.

Kultowe miejsce dla zwolenników kraftu, bugerów i fotografii analogowej. Na ścianach ekspozycja starych aparatów. W menu deska wędlin i serów regionalnych. W menu artystycznym polskie premiery piw, wystawy foto.

Obowiązkowy przystanek dla turystów kulinarnych i piwnych, ceniących spotkanie i doświadczenie wspólnego bycia w Lublinie.

Józef Honig

Strażnik żydowskiego kirkutu w Lublinie. Urodził się 18 maja 1917 r. w domu przy ul. Lubelskiej 60 w Piaskach w zamożnej i religijnej rodzinie żydowskiej. Rodzice to Rachela (z domu Diament) i Moszek Honigowie. Od 1980 r. Józef Honig był przewodniczącym gminy żydowskiej w Lublinie. Zmarł 5 czerwca 2003 r. Został pochowany na nowym cmentarzu żydowskim w Lublinie.

> *W piwiarni na Świętoduskiej podawali dobre gęsi. Było też piwo, można się było napić i był groch bezpłatny – żółty groch solony, żeby człowiek piwa więcej wypił* – wspominał dla Teatru NN.

Był kopalnią wiedzy o żydowskim Lublinie.

Zielone biłgorajskie

Przepis, którego nie ma? Tak. Recepturę najsłynniejszego piwa lubelskiego piwowarzy z Biłgoraja zabrali do grobu.

Wymienione w „Wirydarzu" autorstwa Jakuba Trembeckiego (ur. 1643, zm. 1720) – *„zielone biłgorajskie, jak lipiec się pije – a w głowie jak wino wianeczkiem się wije"*, obok tak znamienitych piw tego okresu jak: leszczyńskie, wareckie, wielickie, lwowskie, etc. – jest największą zagadką.

Było zielone, czyli młode. Być może pszeniczne. Z dodatkiem jałowca. Było świeże, radosne. Być może piwowarzy korzystali z drożdży szampańskich. Wiemy bardzo niewiele. Wiemy, że było legendą.

1 lutego 1659 r. Maria Kazimiera d'Arquien Zamojska, późniejsza Marysieńka, pisała w liście do swojego pierwszego męża Jana Zamojskiego „Sobiepana", *„Proszę o piwo biłgorajskie na połóg, tutejszego nie mogę pić"*.

Po latach sekretny kod piwa złamał Bogdan Szponar, piwowar z Browaru Grodzka 14. Bezprecedensowa premiera pierwszych Warek odbyła się w ramach 8 edycji Europejskiego Festiwalu Smaku.

Miejsce, gdzie spotkanie
ma szczególny wymiar i sens...

Między Słowami

KAWA I KSIĄŻKA

Bardzo dobre kawy parzone w tygielkach, gorące czekolady, wybitne mieszanki herbat, wina i bardzo dużo książek w księgarni. Specyficzne miejsce dla wtajemniczonych, który każdy musi odkryć dla siebie. Gdyby istniało przed wojną, byłoby ulubioną kawiarnią Józefa Czechowicza i Edwarda Hartwiga. Obaj czuliby się jak u siebie.

Do tego wystawy, wernisaże, małe koncerty – w kameralnym wydaniu. Wiele spraw zdarza się tu między słowami. Miejsce, gdzie spotkanie ma szczególny wymiar i sens.

Kawiarnia Między Słowami opowiada historię literackiego Lublina. I znów – ważniejsze od bardzo dobrej kawy jest spotkanie. Doświadczenie wspólnego bycia w Lublinie.

Nie znajdziecie lepszego miejsca na kawę, ciastko i lekturę książki z półki. – *Zdejmij mnie z półki, zwolnij* – mówią książki. Między Słowami.

Józef Czechowicz

Na ciastka chodziło się w Lublinie do Chmielewskiego. W renomowanej cukierni podawano wyśmienite pączki i sękacze, które pakowano na wynos. Paczuszkę obwiązywano kolorowym sznurkiem pod który wsuwano firmowe serwetki z napisem „Cukiernia Chmielewski".

Musiał je zamawiać do domu Józef Czechowicz. Poeta uwielbiał słodycze. Lubił małe pączki, które wówczas robiono na jeden kęs. Nie przepadał za wyrafinowanym jedzeniem, ale lubił sobie dogodzić na słodko. Przepadał za ciastkami, lubił nalewki i damskie wódki.

– Kiedy przyjeżdżał do Lublina, czasami zawiadamiał mnie i wyznaczał spotkanie w cukierni Semadeniego, gdzie zwykle miał dla mnie swoją książkę z dedykacją lub książki francuskie, którymi mnie obdarzał – tak swoje spotkania z Czechowiczem wspominała Bronisława Kołodyńska. – *Józef Czechowicz uwielbiał ciasteczka z pieprzem. Małe, posypane wiórkami z czekolady, które wyglądały tak, jakby ktoś posypał je mielonym pieprzem.*

Benedyktynka od 7 zmartwień

Składniki:

litr spirytusu / pół litra wody / 30 dag cukru / 6 ziarenek pieprzu / po 6 g kolendry i suszonego arcydzięgla / po 3 g jałowca, kminku, czarnuszki / po 1 g kardamonu, anyżu, mięty / po 0,5 g szafranu, skórki cytrynowej, trawy żubrowej

Wykonanie:

Zioła wsypać do szklanego słoja, zalać spirytusem wymieszanym z wodą, szczelnie zamknąć i odstawić na 2 tygodnie. Zlać przez podwójnie złożoną gazę, dodać cukier podgrzany z wodą, odstawić na tydzień. Ponownie przefiltrować, rozlać do ciemnych butelek. Skosztować kieliszek i odstawić, żeby benedyktynka dojrzewała.

Jezuicka 19: Zaułek Czechowicza

Tak można nazwać podwórko znajdujące się na tyłach kamienicy położonej przy Jezuickiej 19. Kiedy kamienicy jeszcze nie było, znajdowała się tu Furta Gnojna, którą widać na rycinie Hogenberga z 1618 r. Mało szlachetna nazwa nawiązuje być może do Bramy Gnojnej w Jerozolimie, zwanej też Bramą Maurów, jednej z ośmiu bram Starego Miasta Jerozolimy, przez którą wchodzi się do Dzielnicy Żydowskiej lub do znajdujących się ongiś w pobliżu stajni miejskich.

Kamienica pod numerem 19 została zbudowana przez Macieja Pioruna, stąd nosiła nazwę Piorunkowskiej. Po jej wybudowaniu furta znalazła się na zapleczu kamienicy. To jedno z najbardziej malowniczych podwórek Starego Miasta, z sieni widać półkolistą bramę i furtkę dla pieszych.

To tu ktoś zrobił zdjęcie Józefowi Czechowiczowi, stąd mieszkańcy kamienicy obserwowali wznoszenie teatru przez Łukasza Rodakiewicza, byli świadkami działalności teatru. Zastanawia fakt, dlaczego tu właśnie poeta zrobił sobie fotografię. Być może nawet sam ustawił aparat na statywie i stanął, spoglądając na Teatr Stary? Jedno jest pewne, miejsce warte jest fotografii, obrazów, a nawet koncertów i spektakli.

CHRZCIELNICA Z KOŚCIOŁA ŚW. MICHAŁA W ARCHIKATEDRZE

Żeby ją zobaczyć, wejdźmy do archikatedry lubelskiej. W „Ilustrowanym przewodniku po Lublinie" Marii Ronikierowej czytamy, że „bronzowa chrzcielnica, wielce starożytna" pochodzi z kościoła św. Michała. Znajduje się po prawej stronie koło nawy głównej, ma kształt kielicha, znajdują się na niej wyobrażenia Matki Boskiej z Panem Jezusem i Chrystusa Salwatora.

Znajduje się na niej napis w języku staroniemieckim „Hilf god Maria berod", co możemy przetłumaczyć „pomagaj Boże i Mario do chleba". Pod figurami znajduje się napis „Ave Maria gracia plena". Na przykryciu chrzcielnicy, pochodzącym z późniejszych czasów, widzimy św. Michała walczącego ze smokiem.

To przy tej chrzcielnicy, ocalonej z rozebranej fary św. Michała, po której pozostał dziś pusty plac – ochrzczono Łukasza Rodakiewicza, budowniczego Teatru Starego w Lublinie.

Archikatedra jest pełna wspaniałych zabytków i pamiątek. Od cudownego krucyfiksu trybunalskiego i obrazu Matki Boskiej płaczącej, przez akustyczną zakrystię i taboret króla Jana III Sobieskiego po dwa obrazy pochodzące z kościoła św. Michała, przedstawiające św. Jana Nepomucena i Wszystkich Świętych oraz obraz Św. Trójcy. Warto zatrzymać się na chwilę przed zagadkowym obrazem Archanioła Michała.

Jednak najbardziej wzruszającym śladem po kościele św. Michała jest znajdujące się w nawie kaplicy Matki Boskiej epitafium dla Sebastiana Fabiana Klonowica. Tablica z brunatnego marmuru wprawiona w ramę z białego marmuru przeniesiona została z kościoła farnego. Pod portretem poety znajduje się napis:

Zniszczył czas pomnik Leszka ku czci Archanioła
ten kamień oszczędziły zwaliska kościoła...

BRAMA KRAKOWSKA. ŚWIĘTY ANTONI OD ORDONKI

Jeśli w XIX w. istniał zawód kwiaciarki, to w Bramie Krakowskiej panowie kupowali bukiecik kwiatków na randkę w Teatrze Starym.

Jest jedną z 24 bram i baszt obronnych, które wchodziły w skład systemu obronnego dawnego Lublina, zbudowanego po napadzie Tatarów w 1341 r. Mury wysokie na 7 metrów zwieńczone były parapetem i blankami.

Z Bramą Krakowską związany jest obraz św. Antoniego, który najpierw wisiał na nieistniejącej dziś Bramie Świętoduskiej, następnie w kościele Bernardynów. Na Bramie Krakowskiej pojawił się w XIX w. Czy to ten obraz skłonił Ordonkę do zaśpiewania piosenki o św. Antonim:

Święty Antoni, święty Antoni,
Serce zgubiłam, pod miedzą.
Oj, co to będzie, święty Antoni,
Gdy się sąsiedzi dowiedzą
Noce takie są upalne
I słowiki spać nie dają,
A przez okno do mej izby
Jakieś strach zaglądają?

Hotel Alter

★★★★★

KATIE MELUA I NAJDROŻSZY KAWIOR ŚWIATA

Wyjątkowe miejsce dla wyjątkowych gości. Niepowtarzalny komfort w sercu Starego Miasta. Hotel gwiazd najważniejszych lubelskich festiwali. To tu mieszkała Katie Melua podczas pamiętnego koncertu w ramach Europejskiego Festiwalu Smaku.

To więcej niż luksusowy pięciogwiazdkowy hotel z basenem. To także nowoczesne minimuzeum w europejskim stylu ze świetnie wyeksponowanymi okruchami przeszłości, uratowanymi podczas rewaloryzacji zabytkowej kamienicy. Jedna noc pozwala odbyć fascynującą podróż w czasie i dotknąć ducha królewskiego miasta Lublin. To także rodzaj duchowego miejsca mocy, pulsującego dobrą energią wielkiej historii.

To także restauracja Ego – miejsce, które niczym diament błyszczy na mapie Lublina smaków. Z kuchnią najwyższej miary, opartą na świeżych sezonowych produktach. Tu nie ma produktów dobrych, są produkty doskonałe. Pozycje obowiązkowe w menu: zupa rybna, grasica cielęca z kurkami i bobem i obłędny deser z firmowego białego sera z mleka krów rasy Montbéliarde z lodami czekoladowymi i naleśnikami. Oraz ikra ślimaka, czyli najdroższy kawior świata.

A w ogródku przed hotelem, nakrytym płóciennym dachem w kształcie żagla – niczym Arka Smaków – dania dnia w normalnych cenach – z gwarancją najwyższej jakości.

Liny w śmietanie. Przysmak Ordonki

Składniki:

4 filety z lina / 1 cebula / 2 pietruszki / pół selera / listek laurowy / natka pietruszki / sól, pieprz

Na sos:

1 łyżka masła / pół łyżki mąki / 2 szklanki bulionu / 1 szklanka śmietany / sól, pieprz / 1 łyżka posiekanego koperku / pół łyżki posiekanej natki pietruszki / gałka muszkatołowa

Wykonanie:

Na warzywach i przyprawach ugotować bulion. Filety z lina włożyć do wywaru. Zagotować na dużym ogniu, zmniejszyć płomień i gotować na małym. Przygotować sos. Roztopić masło, rozetrzeć z mąką, rozprowadzić bulionem. Dodać szklankę śmietany, doprawić solą i pieprzem, dodać koperek i natkę. Na koniec delikatnie doprawić gałką muszkatołową. Lina ułożyć na półmisku, polać sosem, podawać z koperkowymi ziemniakami.

Czesław Miłosz

Coraz głośniej mówi się o tym, że lada moment czeka nas międzynarodowa moda na polską kuchnię. Turyści z Europy będą przyjeżdżać do nas, żeby skosztować rdzennej, tradycyjnej kuchni opartej na naturalnych składnikach.

Dziś już wiemy, że nie cała Polska będzie dla nich równie atrakcyjna. W 2012 r. dwunastu światowej sławy szefów kuchni pojawiło się na Suwalszczyźnie w ramach projektu „Cook It Raw", co w wolnym tłumaczeniu oznacza „Gotowanie u źródeł". Projekt został zainicjowany przez Rene Redzepiego, szefa kuchni słynnej kopenhaskiej „Nomy", uznawanej za jedną najlepszych restauracji na świecie. Kucharze szukali korzeni i lokalnych smaków w Laponii, Japonii i Włoszech, następnie wybrali Polskę.

Co ciekawe, patronem projektu był znakomity poeta Czesław Miłosz. W wierszu „Gdziekolwiek" z tomu „To" napisał pięknie:

Gdziekolwiek jestem, na jakimkolwiek miejscu na ziemi,
ukrywam przed ludźmi przekonanie, że nie jestem stąd.
Jakbym był posłany, żeby wchłonąć jak najwięcej
barw, smaków, dźwięków, zapachów,
doświadczyć wszystkiego, co jest udziałem człowieka
przemienić co doznane w czarodziejski rejestr
i zanieść tam, skąd przyszedłem.

Nie ma lepszego miejsca,
żeby wstuchać się w tajemnice miasta

Hades Szeroka

WYŻSZA KULTURA GOŚCINNOŚCI

Restauracja z legendą. Na dole, w Sali Widzącego – odkryte fragmenty muru – nazywane korzeniem miasta. Wystarczy dotknąć, żeby poczuć moc. Nie ma lepszego miejsca, żeby wsłuchać się w tajemnice miasta.

Do tego scena, autorska kuchnia, świeże, regionalne produkty – słynna golonka Kazimierza Grześkowiaka i mekka dla miłośników tatara, sandacz królowej Marysieńki, najlepsze pierogi z kaszy gryczanej i suszonych grzybów, ukraińskie pielmieni, żydowskie śledzie. Oraz fantastyczne, francuskie tarty z regionalnym akcentem.

I kultura gościnności. Wschodniej, szczerej, gdzie serce jest na dłoni.

Oraz taras. Miejsce spotkania, dysput, wernisaży, a nawet spektakli o Szemielu. – *Świat jest pełen świateł i tajemnic, a człowiek zasłania się przed nimi swoją małą dłonią* – mawiał cadyk.

Na „Szerokiej" – widać światła i tajemnice.

Władysław Panas

Wciąż opowiadał Władysław historię Bramy Grodzkiej. – *Magiczne miejsce. W Mieście jest takich kilka, lecz to ma szczególne właściwości. Znajduje się dokładnie na granicy dwóch odrębnych przestrzeni, dwóch radykalnie odmiennych światów. Jest punktem, w którym chrześcijańskie Miasto Górne styka się z żydowskim Miastem Dolnym* – pisał w eseju *Brama*. O placu Po Farze pisał, że to miejsce specjalnie wybrane, naznaczone, miejsce, które Niebo wybrało na anielską misję.

Kiedy zapytałem go kilkanaście lat temu o najmilsze chwile w życiu, powiedział krótko: „Było ich wiele, ale to sprawy intymne. Najszczęśliwsze z nich: narodziny dzieci". Zmarł po długiej i ciężkiej chorobie 24 stycznia 2005 r. Dziś jest autorytetem dla swoich uczniów.

Pamiętam, jak tłumaczył Andrzejowi Kotowi, że jak człowiek jest pracowity – to Anioł Śmierci z tego świata go nie zabierze. Zabrał obu, jednego po drugim. Obaj byli bardzo pracowici.

Siwucha i kiełbasa

Knajpa Ojca Grudnia mieściła się w Lublinie w pobliżu wieży ciśnień przy dzisiejszej ulicy Narutowicza. Poeta Józef Łobodowski zamawiał tu śledzie i wódkę. Był smakoszem, trenował boks, wywoływał awantury. – *Ojciec Grudzień, nieubłagany w stosunku do zwykłych kiziorów, miękł na widok poetów* – wspomina Konrad Bielski.

Nic dziwnego, że knajpa była mekką poetów. – *Po skończonym wieczorze poszliśmy do pobliskiej podrzędnej restauracyjki. Byliśmy głodni, zaspokoiliśmy głód po proletariacku, siwuchą i kiełbasą* – wspominał spotkanie z Czechowiczem Feliks Araszkiewicz.

A przepis?

Składniki:

Pół litra siwuchy / pół kg kiełbasy zwyczajnej / 2 cebule / olej

Wykonanie:

Kiełbasę naciąć, skropić siwuchą. Obsmażyć na patelni. Na drugiej udusić cebulę, doprawić solą z pieprzem. Nakładać na kiełbasę i wydawać.

JESZYWAS CHACHMEJ LUBLIN
IM. RABINA MAJERA SZAPIRY
לכו בנים שמעו לי יראת ד' אלמדכם
Hotel Ilan
Feel The Tradition

Hotel Ilan

★★★★

SMAK JEROZOLIMY WSCHODU

To już ostatni przystanek na szlaku Miejsc Inspiracji. Bardzo wysmakowany finał podróży po Lublinie. Mieściła się tu Jesziwa – Jeszywas Chachmej Lublin, talmudyczna uczelnia, która rozsławiła miasto w całej Europie. Lublin stał się Jerozolimą Wschodu.

W środku pięknie odrestaurowana synagoga i luksusowy hotel, goszczący artystów, muzyków i Roberta Makłowicza. Tu nocują turyści z całego świata, którzy przyjeżdżają na grób Widzącego z Lublina.

Dobra marka zobowiązuje. W restauracji The Olive skosztujecie dań polskich i żydowskich, przygotowywanych w zgodzie ze 100-letnią tradycją. Szlachetna pasja kucharzy, pakiety koszerne – i autentyczne (niecepeliowe) wydania najsłynniejszych potraw żydowskich. W tym rosołu z kulkami macowymi, rewelacyjnego czulentu na jagnięcinie, wybornych ryb i selekcjonowanych win z Izraela.

Jasza Mazur

Nie ma już żydowskich kramów w Lublinie, kantor nie śpiewa w kazimierskiej synagodze. Nie ma domu dziadka Isaaca Singera w Biłgoraju ani karczmy w Piaskach, gdzie zatrzymywał się Jasza Mazur, zwany sztukmistrzem z Lublina.

Chodził po linie, potrafił otworzyć każdy zamek, był hipnotyzerem. Mieszkał w Lublinie, występował w Piaskach. Miał kilka kochanek i wierną żonę. Jasza Mazur, bohater głośnej książki „Sztukmistrz z Lublina" pod koniec życia kazał sobie wybudować mały domek z oknem w obejściu swoich posiadłości. I tam zamurowany studiował święte księgi.

Singer pisze, że choć był tylko sztukmistrzem, uchodził za bogatego; posiadał dom, stodoły, spichrze, stajnie, strych na siano, podwórze, na którym rosły dwie jabłonie, a także ogród, gdzie Estera uprawiała warzywa – tłumaczy Tomasz Pietrasiewicz z Ośrodka Brama Grodzka Teatr NN. Ten ogród Pietrasiewicz zlokalizował w okolicach ulicy Północnej. Jeszcze rosną tam bardzo stare drzewa.

Czulent Sztukmistrza z Lublina

Składniki:

1 kg kaszy pęczak / 50 dag mięsa wołowego / 50 dag jagnięciny / cała główka czosnku / 50 dag cebuli / 1 kg fasoli czerwonej / 4 jajka / sól, pieprz, czerwona papryka / gęsi tłuszcz

Wykonanie:

Pokrojoną cebulę podsmażyć w gęsim tłuszczu i odstawić na bok. Pokroić mięso w kostkę i oddzielnie obsmażyć. Na spodzie żaroodpornego naczynia ułożyć namoczoną wcześniej fasolę. Na fasoli mięso, na mięsie cebulę. Na samej górze główkę czosnku w całości. Potrawę posypać namoczonym pęczakiem i posolić. Na wierzchu ułożyć cztery surowe jaja w całości i podlać niewielką ilością wody. Przykryć i włożyć do piekarnika. Piec kilka godzin. Nie mieszać. Zostawić w piekarniku do rana.

Waldemar Sulisz

Rocznik 1956. Absolwent Gimnazjum im. Króla Władysława Jagiełły w Dębicy (skończyli je także Anna Augustynowicz, Tadeusz Łomnicki, Krzysztof Penderecki), studia magisterskie i doktoranckie na KUL pod kierunkiem prof. Ireny Sławińskiej. Uczeń prof. Władysława Panasa. Akustyk w Scenie Plastycznej Leszka Mądzika. Założyciel Teatru Studyjnego, pierwszej impresaryjnej sceny w Lublinie. Spektakl *Plaisirs d' amour* przygotowany przez Zofię Kalińską dostał główną nagrodę w Edynburgu.

Autor albumu o Leszku Mądziku *Mój teatr*, publikacji: *Księga smaków Lubelszczyzny, Smaki Lubelszczyzny. Przewodnik, Receptariusz Panny Apteczkowej*, ostatnio: *Teatr Stary w Lublinie. Przewodnik*, albumu *Trzy Krainy Smaku* oraz kilkuset reportaży i artykułów w Dzienniku Wschodnim, Scenie, Teatrze, magazynach Świat Zdrowia, Kraina Bugu. Właściciel portalu regionalnego jemlublin.pl – poświęconego historii, kulturze i regionalnej kuchni.

Prezes *Kresowej Akademii Smaku*, organizator *Ogólnopolskich Turniejów Nalewek Kresowych*. Pomysłodawca i dyrektor *Europejskiego Festiwalu Smaku*. Dla Roberta Makłowicza przygotował scenariusz trzech odcinków jego *Podróży kulinarnych*. Z Krzysztofem Miklaszewskim film *Ostatnia szansa Wielopola* dla TVP. Od 20 lat odkrywa kulinarną przeszłość Lubelszczyzny, prowadzi warsztaty i pokazy kulinarne, konsultuje menu wielu restauracji, wprowadza do karty regionalne potrawy. Prywatnie miłośnik fotografii, ogrodów, bulterierów i antyków.

Piotr Arnoldes

Doświadczony fotograf, który specjalizuje się w fotografii przeznaczonej przede wszystkim dla branży HoReCa. Realizuje zlecenia na terenie całego kraju. Tematyka, w której odnajduje się najlepiej to fotografia wnętrz oraz fotografia kulinarna.

Urząd Miasta Lublin
Referat ds. Turystyki,
Wydział Sportu i Turystyki

ul. Filaretów 44, 20-609 Lublin
e-mail: miejsceinspiracji@lublin.eu

Odwiedź Miejsca Inspiracji

Apartamenty Browar Perła / Perłowa Pijalnia Piwa
ul. Bernardyńska 15
www:apartamentybrowarperla.pl
www.perla.pl/pijalnia-piwa
T 48 667 997 103
T 48 81 71 01 205
E apartamenty@perla.pl
E grzegorz.tomczyk@biuro.perla.pl

Hotel Alter *****
ul. Grodzka 30
www.hotelalter.pl
T 48 601 902 800
E recepcja@hotelalter.pl

Hotel Ilan ****
ul. Lubartowska 85
www.hotelilan.pl
T 81 478 50 60, 81 745 03 47
E recepcja@hotelilan.pl

Irish Pub u Szewca
ul. Grodzka 18
www.uszewca.pl
T 81 532 82 84
E r.berezecki@uszewca.pl

Kawiarnia & Księgarnia „Między Słowami"
ul. Rybna 4/5
www.miedzy-slowami.com.pl
T 508 217 014
E kontakt@miedzy-slowami.com.pl

Pub „Dom Złotnika"
ul. Złota 4
T 697 563 186
E domzlotnika@gmail.com

Pub u Fotografa
ul. Rybna 13
www.ufotografa.pl
T 81 5323713
E ufotografa@gmail.com

Restauracja Hades Szeroka
ul. Grodzka 21
www.hades-lublin.pl
T 81 532 87 61
E szeroka@hades-lublin.pl

Kardamon Restauracja
ul. Krakowskie Przedmieście 41
www.kardamon.eu
T 81 448 02 57
E rezerwacje@kardamon.eu

Restauracja „Mandragora"
Rynek 9
www.mandragora.lublin.pl
T 81 536 20 20
E mandragorapub@wp.pl

Cafe Mari
ul. Artura Grottgera 8
T 81 381 22 17
E cafe.mari@wp.pl

Teksty: Waldemar Sulisz / Fotografie: Piotr Arnoldes / Opracowanie graficzne: Kamila Bartuzi-Monaghan / Redakcja i korekta: Ewa Zawadzka-Mazurek
ISBN 978-83-62997-80-0

PERŁOWA
piwiarnia piwa

CAFE MARI

HOTEL ALTER
RESTAURACJA
WELLNESS & SPA

SZEROKA
RESTAURACJA

PUB
18
GRODZKA

Hotel Tan

Między Słowami
Kawiarnia
Księgarnia

KARDAMON
RESTAURANT

Lublin jest miastem kryjącym w sobie wiele niezwykłych miejsc i opowieści. By zrozumieć unikatowy charakter naszego miasta, należy je poznawać i doświadczać wszystkimi zmysłami.

Miejsce Inspiracji to prestiżowy tytuł przyznany podmiotom z branży HoReCa, które poprzez swoją ofertę, wystrój wnętrza i działalność tworzą niezwykły klimat charakterystyczny dla Lublina. Gwarancja gościnnego przyjęcia, regionalne składniki w starannie przygotowywanych potrawach oraz inicjatywy przybliżające dawną historię i współczesny obraz miasta pozwalają odkryć inspirującą osobowość Lublina.

Chcesz bliżej poznać miasto i jego atrakcje?
Zapytaj Miejsca Inspiracji o wskazówki i materiały promocyjne!

miejsceinspiracji.lublin.eu

Lublin®
MIASTO INSPIRACJI